



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین

بهداشت دانشکده

پایان نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

عنوان

اثر اسپری اسیدهای سیتریک، استیک و پروپیونیک بر برخی پارامترهای میکروبی، شیمیایی و
ظاهری گوشت بسته بندی شده گوشت مرغ

راهنما اساتید

آقای دکتر مصطفی نوروزی

خانم دکتر رزا زاوشی

مشاور استاد

آقای دکتر محمدپوراصل

نگارش

عبداله حاجی پور

پاییز ۹۳

چکیده

زمینه: افزودن اسیدهای خوراکی به مواد غذایی علاوه بر اثرات مهمی بر میکروارگانیسم‌ها، موجب ایجاد طعم و رنگ مناسب در آن‌ها می‌گردد.

هدف: مطالعه حاضر به منظور تاثیر اسیدهای آلی بر برخی شاخص‌های میکروبی و شیمیایی وارگانولپتیکی گوشت مرغ و افزایش عمر ماندگاری آن انجام شد.

مواد و روش‌ها: این مطالعه به صورت تجربی در سال ۱۳۹۳ در شهرستان کوهدشت بر روی گوشت مرغ انجام گرفت. و جهت نمونه برداری گوشت ناحیه ران مرغ متعاقب اسپری با محلول‌های ۱٪ استریل اسیدهای سیتریک، استیک و پروپیونیک بسته بندی و در دمای ۴-۲ درجه سلسیوس نگهداری و با فواصل ۲ روزه، مورد آزمایش قرار گرفت و اختلاف معنی دار بودن تیمارهای مختلف از نقطه نظر میکروبی (شمارش مزوفیل های هوازی، شمارش کلیفرم ها، شمارش سرماگراها، شمارش بی هوازی ها)، شیمیایی (PH و TVN) و ارگانولپتیکی (درصد خونابه، کیفیت رنگ و بو) بررسی شد.

یافته‌ها: نتایج نشان داد، تفاوت بین نمونه شاهد و نمونه تیمارهای اسید استیک و پروپیونیک معنی دار بود، همچنین تفاوت پارامترهای مزبور بین اسیدسیتریک با اسید استیک و پروپیونیک معنی دار بود ($P < 0.01$) و تفاوت بین اسید استیک و پروپیونیک تفاوتی مشاهده نگردید. با توجه به پارامترهای میکروبی، شیمیایی و ظاهری می‌توان نمونه شاهد را ۴ روز، تیمار شده با اسیدسیتریک را تا ۵ روز و اسید استیک و پروپیونیک را تا ۷-۶ روز نگهداری کرد.

نتیجه گیری: با توجه به نتایج این مطالعه می‌توان از غلظت ۱٪ این اسیدها بدون ایجاد تأثیر نامطلوب ظاهری، در افزایش ماندگاری گوشت مرغ استفاده نمود.

کلید واژه: اسید استیک، اسیدسیتریک، اسید پروپیونیک، عمر ماندگاری، گوشت مرغ